



## SPÄTZLE-AUFLAUF

von Irma Forster

### ZUTATEN

1.000 g Spätzle  
300 g Kochschinken  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
200 g Schmand  
250 g Kochsahne  
200 g Milch  
100 g Schmelzkäse

2 gehäufte TL Feines Süppchen\*  
1 TL Umami\*  
5 Umdrehungen Royales Genuss Salz\*  
5 Umdrehungen Meersalz\*  
5 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer\*  
150 g geriebener Gouda



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 ° O/U vorheizen.

Die Auflaufform etwas fetten und die Spätzle darin verteilen.

Den Kochschinken in Würfel schneiden und auf die Spätzle geben.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und 2/3 davon in die Form geben.

Schmand, Kochsahne, Schmelzkäse und Gewürze miteinander verrühren, in die Form gießen und gut mit den anderen Zutaten verrühren.

Zum Schluss den geriebenen Käse darüber geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Zwiebelringen bestreuen.

\*Edelschmaus Originalprodukt